

Chef givré chez DSR

Avec la cuisine moléculaire, le spécialiste de la restauration collective, également actif dans la gastronomie, est tendance. Découverte à l'ONU avec Gabriel Serero.

FRANCESCO DI FRANCO

«Restauration de collectivités et gastronomie: deux mondes que DSR conjugue au quotidien!» Fort de ce slogan, DSR, le premier restaurateur de collectivités en Suisse romande et le troisième à l'échelle du pays, démontre qu'il n'a pas de limite. Après s'être assuré la participation de Philippe Chevrier aussi bien à la formation de certains de ses chefs que pour l'élaboration des cartes, DSR initie ses collaborateurs et ses clients à la cuisine moléculaire.

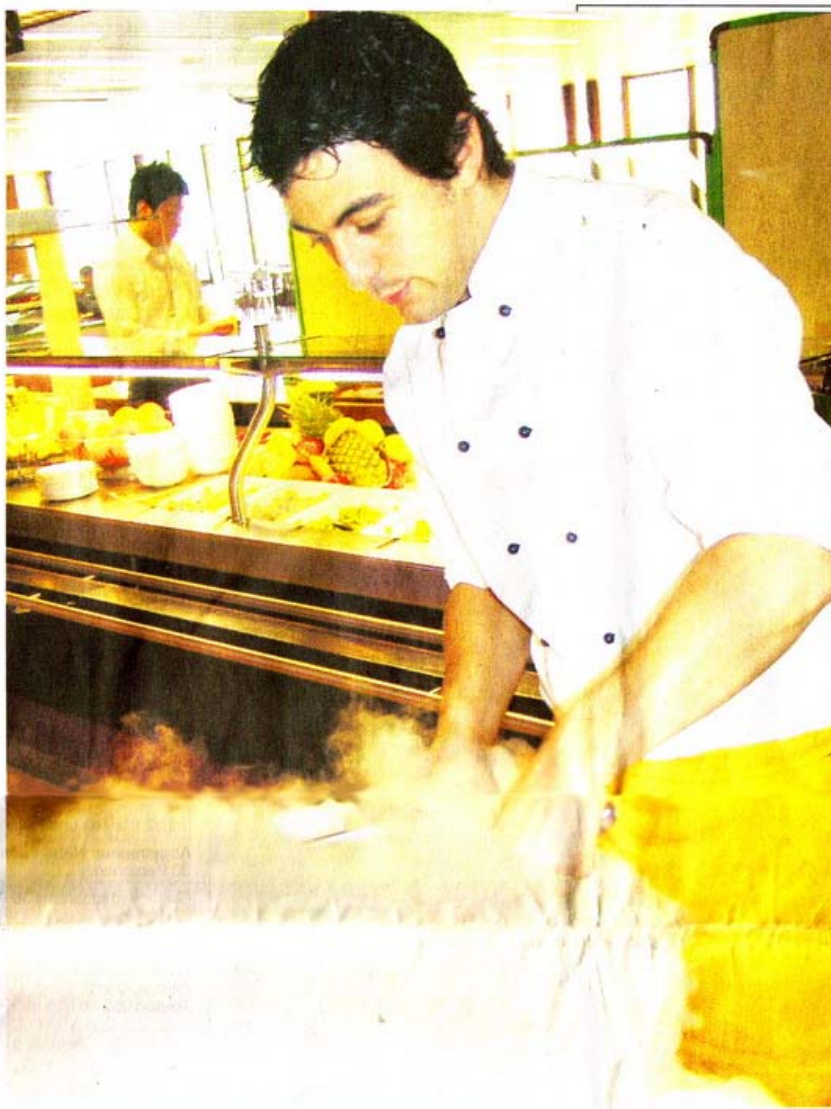
«C'est une prestation supplémentaire pour nos clients. Une animation tendance qui fait son effet», assure Régis Prongué, directeur marketing et développement de DSR. Et c'est à la cafétéria de l'ONU où le spécialiste de la restauration collective gère la restauration pour l'ensemble du site depuis plus de dix ans, que Gabriel Serero sévit pour le plus grand plaisir des 1500 convives qui y déjeunent quotidiennement. Durant trois jours, le chef à domicile a présenté, expliqué et fait déguster des desserts qu'il a créés de toute pièce.

De la glace au ciment...

Derrière un nom aussi effrayant que «Glace au ciment», dont la couleur grisâtre n'est pas pour rassurer, Gabriel Serero se veut provocateur, histoire d'attirer le regard. Passionné, il explique jusqu'à l'acte final, la mise en bouche. Et c'est l'explosion. Le gris-noir? «Ce n'est que du sésame ajouté à une base de vanille», avoue le chef. Le voilà

A LA MINUTE

- ▶ DSR surprend avec des démonstrations-dégustations de cuisine moléculaire.
- ▶ Avec le chef à domicile autodidacte Gabriel Serero.



F. DI FRANCO

Gabriel Serero maîtrise parfaitement la cuisson à froid aussi bien pour les desserts que pour les barbecues.

qui sort du bain d'azote une petite meringue au poivre de Tasmanie qu'il glisse sous son palais. «L'effet dragon» (la «fumée» qui ressort par les narines) amuse la galerie. «Au plan visuel, cette forme de cuisine doit être un spectacle et goûteuse au niveau de la texture», explique Gabriel Serero.

Lausannois d'origine marocaine, le chef à domicile se définit de formation autodidacte. Cependant, les bases ont été acquises à l'EHL et ses références passent par Girardet où il a travaillé quelques semaines, ou par le Canadien Normand Laprise à Montréal. Ses maîtres à penser sont évidemment Ferran Adria, mais aussi Pierre Gagnaire, dit-il.

Pour le reste, ses expériences personnelles, sa cuisine et ses lectures l'ont conduit au succès. En effet, pour l'avoir à domicile, il faut réserver bien deux mois à l'avance.

Etre plus proche de la clientèle

Pour Stéphane Galeazzi, directeur d'exploitation des restaurants de l'ONU, comprenant la cafétéria, le restaurant «à la carte», quatre bars, le restaurant de la plage et le service traiteur qui assure les nombreux cocktails organisés sur le site, la présence de son collègue d'études (EHL) durant ces trois jours a été très appréciée. «Cela correspond aux vœux de DSR d'être plus proche de la clientèle afin de consolider ses acti-

tivités en Suisse», commente Régis Prongué. Une politique qui porte ses fruits puisqu'en 2006 DSR a décroché vingt nouveaux contrats dont la moitié en Suisse romande.

Connu également de GastroSuisse et plus précisément de la formation romande, Gabriel Serero a été mandaté pour animer le cours de per actionnement «La gastronomie moléculaire et la cuisine, approche des sens et des émotions». Cette manifestation aura lieu le 5 juin prochain à Pully. A découvrir absolument.

Info et inscription:
GastroSuisse, 021 721 08 30
Site internet de Gabriel
Serero: www.conte-gouts.ch